
Przysmak Bony w galarecie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2222 razy.

kuchnia Wierzyńska:

Przysmak Bony - 0,750 kg,

galaretka mięsna - 1,000 kg,

grzanka paryska 10 szt.,

kukurydza konserwowa - 0,200 kg

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Schab umyć , oddzielić mięso od kości. W schabie zrobić kieszeń, napęłnić farszem śliwkowo-orzechowych.

Piec w nagrzanym piekarniku około 1 godziny. Upieczony schab pokroić w plasterki, ułożyć na grzynie, udekorować i zalać galaretką mięsną. Podawać z sosem chrzanowym i pieczywem.